



(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 27806 A1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/187**

(43) Date de publication :
01.03.2006

(21) N° Dépôt :
28606

(22) Date de Dépôt :
15.11.2005

(30) Données de Priorité :
30.04.2003 ES P200300998

(86) Données relatives à l'entrée en phase nationale selon le PCT :
PCT/ES2004/070025 27.04.2004

(71) Demandeur(s) :
DELICATESSEN, LA ERMITA, S.L., Ctra. NACIONAL 634, KM.-40 E-39591 CASAR DE PERIEDO (CANTABRIA) (ES)

(72) Inventeur(s) :
SALMON GARCIA DE LOS SALMONES, Cándido

(74) Mandataire :
SABA & CO

(54) Titre : **PROCEDE DE PREPARATION D'UN FLAN AU FROMAGE**

(57) Abrégé : Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage comprenant la préparation d'un mélange à base de lait, sucre, fromage à la crème et œuf liquide, aromatisée avec de la cannelle et de la peau de citron, le dosage linéaire du mélange obtenu et de caramel liquide dans un récipient fermé hermétiquement sous vide; et la cuisson du produit au moyen de pasteurisation dans le propre récipient, avec refroidissement final du produit à une température de conservation comprise entre 0° et 8° C.

RÉSUMÉ

5 Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage
comprenant la préparation d'un mélange à base de lait, sucre,
fromage à la crème et œuf liquide, aromatisée avec de la
cannelle et de la peau de citron, le dosage linéaire du
mélange obtenu et de caramel liquide dans un récipient fermé
hermétiquement sous vide; et la coction du produit au moyen de
10 pasteurisation dans le propre récipient, avec refroidissement
final du produit à une température de conservation comprise
entre 0° et 8° C.



DESCRIPTION

Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage.

5 Objet de l'invention

La présente invention comme son propre nom l'indique, concerne un procédé pour préparer une crème caramel présentant la particularité d'avoir du fromage à la crème ajouté, ainsi que le produit obtenu à travers ledit procédé.

10 Antécédents de l'invention.

La crème caramel est un produit qui est obtenu en mélangeant du lait et de l'œuf battu, auquel on ajoute du sucre ou un édulcorant, lorsqu'il s'agit de réaliser de la crème caramel au fromage avec peu de calories, et un autre type d'aromatisant. Le mélange est disposé dans un récipient dans lequel on a mis du sucre caramélisé et on procède à sa cuisson au bain-marie.

Le document ES2142940 concerne un procédé de production d'un gel comestible non-acidifié à base de lait et à l'utilisation de ce gel, qui présente la particularité qu'on ajoute de la transglutaminase au lait d'origine humaine dans une proportion comprise entre 0,1 et 0,5%

Le document ES2164178 concerne un procédé de préparation, dans ce cas, d'une crème caramel au chocolat en suivant la méthode traditionnelle.

25 Description de l'invention

Le procédé ici préconisé comprend une première phase de préparation d'un mélange à base de lait ou d'un produit laitier auquel on ajoute de l'œuf liquide, du sucre et un produit aromatisant, comme il peut être le cas de la cannelle et/ou de la peau de citron, avec du fromage à la crème frais qui est le produit qui lui donne des qualités organoleptiques remarquables par sa finesse et légèreté. Le lait ou le produit laitier peut être du lait entier, écrémé, en crème ou en

poudre et il doit être d'origine animale avec un contenu en matière grasse compris entre 0 et 50% du produit originaire.

5 Cela est faisable, lorsqu'il s'agit d'obtenir une crème caramel avec d'autres parfums, par exemple café ou chocolat, ajouter à ce mélange un pourcentage de 2% de café soluble et/ou 10% d'une nappe pure de chocolat noir, en obtenant ainsi une crème caramel au parfum café, chocolat ou d'autres parfums avec des proportions analogues.

10 Le mélange ainsi obtenu est dosé dans des récipients individualisés avec du caramel liquide, ces récipients sont ensuite fermés hermétiquement sous vide et soumis à un procédé de coction au moyen de la pasteurisation dans le propre récipient, avec un refroidissement postérieur du produit à une 15 température de conservation comprise entre 0 et 8° C.

Le produit ainsi obtenu présente la consistance et l'aspect général d'une crème caramel de laquelle font partie les produits suivants dans les rapports de pourcentage suivants:

- 20 - Lait 50-60%
- Fromage frais..... 12-18%
- Œuf liquide..... 14-20%
- Sucre..... 12-15%
- Cannelle..... 0,8-1,3%
- 25 - Peau de citron..... 0,4-1,5%
- Caramel liquide..... 5-8%

30 Dans la variante de la crème caramel au fromage, à parfum café, on ajoute du café soluble avec un pourcentage compris entre 2% et 3%. Lorsqu'il s'agit d'une crème caramel à parfum chocolat on ajoute une nappe pure de chocolat noir entre 10% et 12%. Une variante alternative suppose l'addition d'autres parfums avec des pourcentages analogues.

Mise en œuvre préférée de l'invention

Dans un exemple de mise en œuvre pour obtenir 1.000-1.020 récipients de la crème caramel au fromage, avec un contenu approximatif de 100-115 g chacun, on part d'une cuve
5 ayant une capacité suffisante pour contenir 65 litres de lait de vache demi-écrémé aromatisé avec 125 g de cannelle et 0,55 kg de peau de citron, au quelle on y ajoute du fromage à la crème dans une proportion de 15 kg, 20 kg d'œuf liquide, 14 kg de sucre ou un autre édulcorant dans la même proportion, en
10 mélangeant par des moyens mécaniques pendant 30 minutes. À la suite, et dans une machine à conditionner, on fournit environs 1.000 récipients ayant une capacité approximative 0,12 litres chacun, sur lesquels on dose linéairement et dans la proportion adéquate 6 kg de caramel liquide et
15 approximativement 117 kg du mélange obtenu au préalable, jusqu'au remplissage du récipient, en le fermant à la suite hermétiquement sous vide. On obtient entre 1000 y 1020 envases qui sont soumis, dans une machine appropriée à cet effet, à un procédé de pasteurisation, on réchauffe à une température comprise entre 70° et 105° C. pendant une période temps
20 comprise entre 25 et 35 minutes; ensuite on les emballe et on les conserve dans un réfrigérateur à une température comprise entre 0° et 8° C.

L'inclusion de caramel liquide est facultative, en
25 pouvant obtenir à travers le même procédé une crème caramel au fromage avec ou sans caramel liquide.

Au moyen du même procédé il est faisable d'obtenir de la crème caramel à d'autres parfums ajoutés, par exemple café ou chocolat, ajouter à ce mélange un pourcentage entre 2% et 3%
30 de café soluble et/ou entre 10% et 12% d'une nappe pure de chocolat noir, en obtenant ainsi une crème caramel au parfum café, chocolat ou à d'autres parfums, par exemple vanille, avec de pourcentages analogues.

REVENDEICATIONS

1.- Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage, caractérisé en ce qu'il comprend : une première phase de préparation d'un mélange à base de lait, sucre, fromage frais et œuf liquide, aromatisée avec de la cannelle et de la peau de citron ; un deuxième phase de dosage linéaire du mélange obtenu et de caramel liquide dans un récipient ayant le format choisi, qui une fois plein se ferme hermétiquement sous vide ; et une troisième phase de coction du produit au moyen de la pasteurisation dans le propre récipient, qui est soumis à une température entre 70° C et 105° C pendant une période comprise entre 25 et 35 minutes, et à un refroidissement final du produit à une température de conservation comprise entre 0° et 8° C.

2.- Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage, selon la revendication antérieure, caractérisé en ce que la crème caramel obtenue inclut les produits suivants dans les rapports de marges de pourcentages suivants : lait 50-60%, fromage frais 12-18%, œuf liquide 14-20%, sucre 12-15%, cannelle 0,8-1,3%, peau de citron 2-3% et caramel liquide 5-8%.

3.- Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage, selon la revendication antérieure, caractérisé en ce que la crème caramel obtenue inclut, outres les produits indiqués dans la revendication antérieure, du café soluble dans un pourcentage compris entre 2% et 3%.

4.- Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage, selon les revendications 2 et 3, caractérisé en ce que la crème caramel obtenue inclut, outre les produits indiqués dans la revendication 2 ou 3, une nappe pure de chocolat noir dans un pourcentage compris entre 10% et 12%.

5.- Procédé pour la préparation d'une crème caramel au fromage, selon les revendications 2, 3 et 4, caractérisé en ce que la crème caramel obtenue inclut, outre les produits

indiqués dans les revendications 2, 3 et 4, d'autres parfums, par exemple vanille, dans des pourcentages analogues aux revendications 3 et 4.

CENT TRENTE SEPT LIGNES)
CINQ PAGES)

DELICATESSEN, LA ERMITA, S.L.
P.P. SABA & CO., Casablanca

